ANFOPEIL

CATALOGUE FORMATIONS 2015

LE RÉSEAU FORMATION EN INDUSTRIE LAITIÈRE ANFOPEIL - ENIL'S

sommaire

- PRÉSENTATION DU RÉSEAU ANFOPEIL - ENIL'S
  - **Notre vocation** p.3
  - **Nos domaines de compétences** p.3
- LES FORMATIONS :
  - **Les stages - mode d'emploi :**
    - . Les différents niveaux p.4
    - . Les moyens à disposition p.4
    - . Les publics concernés p.4
  - . **LES FORMATIONS DU CATALOGUE** ..... p.5 à 11
  - **La démarche CQP** p.13
  - **La formation à distance :**
    - . Par correspondance p.14
    - . Par e-formation p.15
- LES SERVICES + :
  - **Recrutement** p.12
  - **Les publications** p.12

ANFOPEIL

NOTRE VOCATION

Véritable animateur du secteur laitier, l'Association Nationale pour la Formation et le Perfectionnement des Personnels en Industrie Laitière et Agroalimentaire fédère l'ensemble des acteurs de la filière laitière.

Nous répondons aux besoins de formation et de ressources humaines des entreprises laitières pour leurs encadrements opérationnels et leurs opérateurs.

Notre expertise en matière de formation, intra ou en ENIL, de stages interentreprises, notre service de recrutement et la Revue des ENIL datent de 40 ans.

Ces compétences sont mobilisées par les ENIL et Actalia et s'adaptent en continu aux évolutions exprimées au sein de l'ANFOPEIL fédérant les représentants de la transformation laitière (FNIL et FNCL au sein d'ATLA), les amicales d'anciens élèves des ENIL, les 6 ENIL et Actalia, l'Institut technique du lait et des produits laitiers.

C'est ainsi tout un réseau de compétences laitières qui couvre le territoire national et répond de façon adaptée, au plus près de la demande, à chaque besoin exprimé.

PRÉSIDENT **JEAN-PAUL DEBEFFE** · · · · · SECRÉTAIRE GÉNÉRAL **VÉRONIQUE DROUET** · · · · · · RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE **PASCAL BRAY**

NOS DOMAINES DE COMPÉTENCES

TECHNOLOGIES LAITIÈRES ET FROMAGÈRES

- Initiation ou perfectionnement concernant les différentes technologies : Laits et crèmes de consommation - Corps gras - Laits fermentés et desserts lactés - Produits secs - Fromages (vache, chèvre, brebis) - Fromages Frais, PM, PPNC, PPC, Fondus, Filés… - Crèmes glacées
- Comprendre les accidents de fabrication et les actions correctives
- Conditionnement des produits

LABORATOIRE DE PHYSICO-CHIMIE ET MICROBIOLOGIE LAITIÈRE, ANALYSE SENSORIELLE

- Initiation ou perfectionnement / techniques d'analyses de laboratoire
- Bonnes pratiques de laboratoire
- Méthodes rapides / méthodes de référence
- Métrologie, étalonnage et vérification
- Evaluation sensorielle

HYGIÈNE-QUALITÉ APPLIQUÉE EN INDUSTRIE LAITIÈRE

- Hygiène et sécurité alimentaire appliquée
- Mise en place et application de l'HACCP
- Appropriation de différentes normes : ISO, BRC, IFS
- Audit qualité

ENVIRONNEMENT

- Maîtrise et traitements des effluents en IAA
- Norme ISO 14001
- Gestion de crise

SÉCURITÉ

- Analyse des risques
- Ergonomie (gestes et postures)
- Secourisme

ÉQUIPEMENTS

- Matériel et conduite
- Automatisme, capteurs, régulation
- Climatisation des locaux, gestion des énergies

MANAGEMENT

- Gestion des équipes
- Outils du manager
- Gestion de projet

SERVICE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT, APPUI TECHNIQUE

INGÉNIERIE FORMATION

Diagnostic compétences, évaluations, plan de formation, ingénierie financière...

les formations

LES STAGES... MODE D'EMPLOI

CHOISIR LE NIVEAU D'ENSEIGNEMENT RECHERCHÉ

I NITIATION

Toute personne sans connaissance laitière particulière.
La formation vise à apporter rapidement les connaissances appliquées pour une meilleure compréhension du contexte professionnel.
Seuls des pré-requis fondamentaux sont nécessaires.

P ERFECTIONNEMENT

Toute personne possédant un premier niveau de connaissances laitières à actualiser ou compléter et ayant une expérience professionnelle.

E XPERTISE

Toute personne possédant un niveau supérieur en IL ou IAA et des compétences techniques confirmées complétées par une expérience professionnelle.

Retrouvez ces différents niveaux dans le catalogue répérés comme suit : I *pour «initiation»* P *pour «perfectionnement»* E *pour «expertise»*

LES MOYENS À DISPOSITION

OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Ateliers technologiques où sont fabriqués à l'échelle d'une entreprise divers produits laitiers et agro-alimentaires.
- Laboratoires d'analyses (physico-chimiques et biochimiques, microbiologiques, analyse sensorielle…), de maîtrise des procédés (informatique, automatisme et régulation, traitement des eaux…) et de transformation (génie alimentaire et technologies, biotechnologies et fermentations…).
- Centres de ressources multimédia : documentation, salle multimédia et internet

RESSOURCES HUMAINES

Enseignants des ENIL et experts professionnels possédant :

- La maîtrise des savoirs scientifiques et technologiques
- Le savoir-faire pratique
- La connaissance du secteur industriel

ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

- Analyse de besoins de formation
- GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences)
- Évaluation des connaissances des collaborateurs
- Élaboration de méthodes pédagogiques appropriées
- Création de supports pédagogiques
- Formation de tuteurs
- Évaluation des apprentissages (savoir, savoir-faire)
- Aide à la recherche de financement et montage dossier
- Ingénierie et formation / CQP…

POUR QUEL PUBLIC ?

OPÉRATEURS, TECHNICIENS DE PRODUCTION, FROMAGERS, CHEFS D'ÉQUIPE, AGENTS DE MAÎTRISE, TECHNICIENS DE LABORATOIRE, CADRES TECHNIQUES…

le catalogue

LES DOMAINES ENSEIGNÉS

- **LAIT ET PRODUITS LAITIERS** P.6
- **PRÉPARATION DES LAITS** P.6
- **TECHNOLOGIE FROMAGÈRE** ..... P.6 à 8
- **PRODUITS FRAIS** P.9
- **CRÈMES GLACÉES** P.9
- **BEURRES ET CORPS GRAS** P.9
- **PRODUITS SECS** P.10
- **HYGIÈNE ET QUALITÉ** P.10
- **LABORATOIRE** P.11
- **GESTION MANAGEMENT** P.11
- **ENVIRONNEMENT** P.11

Les programmes détaillés sont disponibles sur notre site internet : www.anfopeil-enil.com

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
→ I	1 Initiation aux bases de la transformation laitière	18 au 20/05 (semaine 21)	Surgères	2 j *(560 € HT)*	Les grandes familles de produits laitiers, connaissances de la matière première, les étapes de la préparation des laits, illustration de la transformation à travers 2 fabrications réalisées en atelier (exemple fromage/laits fermentés).	Personnel sans formation laitière

PRÉPARATION DES LAITS

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
→ I	2 Préparation des laits de fromagerie	24 au 26/03 (semaine 13)	Aurillac	3 j *(810 € HT)*	Composition du lait, standardisation microbienne et chimique, schémas de préparation des laits, concentration des laits et sérum.	Fromagers, pilotes et techniciens
NOUVEAU	3 La préparation des laits	14 au 17/09 (semaine 38)	La Roche/Foron	3 j *(810 € HT)*	Composition du lait, standardisation microbienne et chimique, schémas de préparation des laits, traitements thermiques, incidences de la préparation des laits sur les produits finis.	Fromagers, pilotes et techniciens
→ P	4 Ferments lactiques et milieux de culture	19 au 22/05 (semaine 21)	Mamirolle	3 j *(870 € HT)*	Condition de reproduction et de croissance des bactéries. Rôles et incidences des ferments lactiques. Les systèmes d'ensemencement. Préparation des ferments : préparation du milieu, conduite de la maturation. Les contrôles réalisés sur les ferments.	Agents de maîtrise et techniciens de production, préparateurs ferments
	5 Ferments et enzymes en fromagerie	06 (8h30) au 08/10 (12h) (semaine 41)	La Roche/Foron	2,5 j *(730 € HT)*	Rappels de microbiologie. Réglementation. Quels ferments et quels coagulants utiliser ? Quelles conséquences sur le fromage ? Outils de suivi de coagulation et d'acidification.	Techniciens et cadres techniques
→ E	6 Préparation protéique et standardisation	16 au 20/02 (semaine 08)	Poligny	4 j *(1325 € HT)*	Éléments scientifiques et technologiques sur la standardisation chimique, physique et microbiologique.	Cadres de production, ingénieurs R & D, cadres techniques

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
→ I	7 Les bases de la technologie fromagère	??? ??? 18 au 22/05 (semaine 21) 26 au 29/09 (semaine 39)	St Lô-Thère Aurillac La Roche/Foron	4 j *(1060 € HT)*	Classification des fromages, principes et paramètres de la fromagerie, contraintes pour élaborer des produits de qualité. Approche scientifique et technologique.	Fromagers, techniciens de fabrication, opérateurs de fabrication
	8 Technologie cream cheese (théorie et pratique)	26 au 29/05 (semaine 22)	Poligny	3 j *(810 € HT)*	Typologie des produits, technologie appliquée et points critiques, utilisation échangeur à surface raclée, qualité.	Techniciens de fabrication, chefs d'équipe

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

→ P

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
9	Technologie fromagère appliquée aux pâtes molles	18 au 22/05 (semaine 21) 07 au 11/12 (semaine 50)	St Lô-Thère La Roche/Foron	4 j *(1145 € HT)*	Rappels de biochimie et microbiologie laitière appliqués. Caractérisation des principaux types de pâtes molles. Etapes de fabrication, de la collecte à l'emballage : paramètres, choix technologiques, incidences sur les produits finis. Reconnaissance et identification des causes des principaux défauts. Problématiques de rendement.	Techniciens de fabrication, chefs d'équipe, fromagers
10	Affinage des pâtes molles	08 au 12/06 (semaine 24)	St Lô-Thère	2 j *(575 € HT)*	Notion de substrat, agents et facteurs de l'affinage, évolutions des constituants du caillé en cours d'affinage.	Techniciens de fabrication, agents de maîtrise, fromagers
11	Affinage des pâtes pressées	01 au 03/06 (semaine 23)	Aurillac	2 j *(575 € HT)*	Paramètres d'affinage. Caractérisation des fromages avant affinage. Biochimie de l'affinage. Soins, autocontrôles, accidents.	Opérateurs qualifiés, chefs d'équipe, techniciens
12	Technologie fromagère appliquée aux pâtes persillées	05 au 08/10 (semaine 41)	Aurillac	3 j *(870 € HT)*	Rappel de biochimie et microbiologie, préparation des laits, les levains lactiques, coagulation, égouttage, salage, affinage, qualité des produits finis.	Techniciens fromagers, chefs d'équipe
13	Technologie des fromages de chèvre	05 au 09/10 (semaine 41)	Surgères	4 j *(1 145 € HT)*	Principes de fabrication, paramètres et points critiques - éléments de maîtrise de la qualité des produits.	Chefs de fabrication, techniciens fromagers, producteurs fromagers
14	NOUVEAU Approche théorique et pratique de la technologie de cuisson- extrusion dans le domaine laitier	03 (8h30) au 04 /11 (17h) (semaine 45)	Mamirolle	2 j *(575 € HT)*	Théorie du processus de cuisson-extrusion : identification des facteurs déterminants, paramètres de conduite du procédé. Les différentes applications et les fonctionnalités recherchées en industrie laitière (travaux pratiques). Influence des matières premières et des additifs dans le domaine laitier	Chefs d'équipe, pilotes d'équipements de cuisson-extrusion
15	Technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées non cuites	16 au 20 /11 (semaine 47)	Mamirolle	4 j *(1145 € HT)*	Rappels de biochimie et microbiologie laitière appliqués. Caractérisation des principaux types de pâtes pressées non cuites. Etapes de fabrication, de la collecte à l'emballage: paramètres, choix technologiques, incidences sur les produits finis. Reconnaissance et identification des causes des principaux défauts. Problématiques de rendement.	Techniciens fromagers, chefs d'équipe
16	Technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées cuites	02 au 06/11 (semaine 45)	La Roche/Foron	4 j *(1145 € HT)*	Rappels de biochimie et microbiologie laitière appliqués. Caractérisation des principaux types de pâtes pressées cuites. Etapes de fabrication, de la collecte à l'emballage: paramètres, choix technologiques, incidences sur les produits finis. Reconnaissance et identification des causes des principaux défauts. Problématiques de rendement.	Techniciens fromagers, chefs d'équipe
17	Utilisation du bois pour l'affinage	06/11 (semaine 45)	Actalia Poligny	1 j *(290 € HT)*	Intérêts de l'utilisation du bois en affinage. Méthodes de gestion du bois pour une maîtrise technologique et sanitaire.	Personnel d'affinage, responsables qualité

→ E

18	Les défauts en fromagerie : pâtes molles et pâtes pressées	02 (8h30) au 03/04 (17h) (semaine 14)	Mamirolle	2 j *(660 € HT)*	Rappels de biochimie et microbiologie laitière appliqués. Caractérisation des pâtes molles et pâtes pressées. Les principaux défauts rencontrés. Méthodologie générale de résolution de problèmes. Application aux défauts rencontrés en PM et PP.	Techniciens, encadrement technique
19	Technologie approfondie des fromages de chèvre	02 (9h) au 03/04 (17h) (semaine 14)	ENILIA/Actalia Surgères	2 j *(660 € HT)*	Fromageabilité du lait de chèvre, flaveur chèvre des fromages, standardisation des laits en MP, MG et autres, résolution de problèmes en fromagerie chèvre.	Cadres techniques fabrication chèvre, responsables R&D
20	Technologie des pâtes filées	14 au 17/04 (semaine 16)	Mamirolle	3 j *(1005 € HT)*	Caractérisations physico-chimiques des pâtes filées - Approche physico-chimique de la matrice fromagère de type "Mozzarella" avant filage - Analyses des Process Pizza Cheese/ LMMC - Optimisation des paramètres de conduite de l'opération de filage - LMMC/ Pizza Cheese : étude des propriétés fonctionnelles - Approche des nouvelles voies de fabrication en technologie pâtes filées.	Responsables de fabrication ou de Service R&D, ingénieurs et techniciens

Les programmes détaillés sont disponibles sur notre site internet : www.anfopeil-enil.com

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
21	Technologie des fromages fondus	21 au 24/04 (semaine 17)	Mamirolle	3 j *(1005 € HT)*	Les réglementations - La technologie de la fonte - Influence des matières premières et additifs - Les fonctionnalités recherchées - L'évaluation des produits - Caractérisation rhéologique des produits.	Responsables de fabrication ou de service R & D, ingénieurs et techniciens
22	Technologie fromagère approfondie (1 et 2)	05 au 09/10 (semaine 41) 23 au 27/11 (semaine 48)	Poligny	2 x 4 j *(2650 € HT)*	Éléments de technologie fromagère comparée, typologie et classification, reverse ingeniering.	Cadres de production, ingénieurs R & D
23	Affinage et conditionnement des pâtes molles	07 au 11/12 (semaine 47)	Poligny	4 j *(1325 € HT)*	Paramètres d'affinage. Caractérisation des fromages avant affinage. Biochimie de l'affinage. Soins, autocontrôles, accidents.	Chefs d'équipe, cadres techniques

TECHNOLOGIE FROMAGÈRE *Stages en anglais*

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
24	Hard and semi hard Cheeses technologies	02 (8h30) au 03/01 (13h30) (week 4)	Mamirolle	4 j *(1500 € HT)*	Cheeses caracteristics and descriptors, milk quality, technologies of hard cheeses: stages of manufacturing and technologics parameters, ripening factors, practical applications and visit of factories.	Engineers and technicians, cheesemakers
25	Soft Cheese	23 au 27/03 (week 13)	Poligny	4,5 j *(1688 € HT)*	French dairy industry and soft cheese, milk quality, technology of soft cheese, problem of fermentation, rippening to packaging, modeling of technology, risk's of analysis, visit of factories.	Professionals should ideally have the following knowledge base in microbiological and chemical aspects of cheesemaking
26	Ewes and goats milks: application in cheese manufacture	22 au 26/06 (week 26)	Surgères	4 j *(1500 € HT)*	Goats and ewe milk's components ; cheese's aptitudes factory fermentary capacities. Cheeses characteristics and descriptors ; cheese manufacture : stages of coagulation an drying. Soft cheese and hard cheese manufacture (Practical applications and lecture) manufacture accidents and defaults of cheese using raw milk from goat and ewe cheeses fonctionalities synthesis, formation debriefing.	All people (from operators to technic managers) from goats and ewes'dairy industry
27	Processed cheeses: advanced training courses	23 au 27/11 (week 48)	Mamirolle	4 j *(1500 € HT)*	Additionnal Theorical courses : Protein or cheese in the recipe. Protein properties as raw material. Hydrocolloids / starches in the recipe : Objectives, types and application. Rheological and functional properties from processed cheeses as ingredient. This Advanced training courses takes big practice part to have an overview of Processed cheeses (cream cheeses , spreadable triangular portion and dip, Slices, blocks and slice on slice, analog cheeses).	Engineers and technicians
28	Pasta filata cheeses: advanced training courses	30/11 au 04/12 (week 49)	Mamirolle	4 j *(1500 € HT)*	Presentation of Pasta Filata cheeses. World production. Traditional Textured Cheese: pizza cheeses/LMMC, fresh Mozzarella made by direct acidification. Modern way processing forpizza cheese. Fundamental Rheological Methods : viscoelasticity, uniaxial testing , cheese melt and flow properties, cheese stretchability, cheese browning.	Engineers and technician, cheesemakers

PRODUITS FRAIS

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
I	29 Base de la technologie des laits fermentés	07 au 11/04 (semaine 15)	La Roche/Foron	4 j *(1060 € HT)*	Principes, paramètres et contraintes pour élaborer des produits de qualité. Approche scientifique et technologique. Mise en pratique.	Opérateurs, conducteurs d'installations, pilotes
	30 Initiation pratique à la technologie des produits frais	20 au 24/10 (semaine 43)	La Roche/Foron	4 j *(1060 € HT)*	Réglementation, étiquetage et conservation. Technologie simplifiée et mise en pratique. Dégustation des différentes familles de produits frais (laits fermentés, desserts lactés, pâtes fraîches…). Reconnaître les défauts des produits.	Commerciaux, personnel administratif, nouveaux entrants, fonctions support à la production (qualité, maintenance…)
P	31 Technologie fromagère appliquée aux pâtes fraîches	02 au 04/06 (semaine 23)	La Roche/Foron	2,5 j *(730 € HT)*	Caractérisation des produits et réglementation, différentes étapes de fabrication, différentes technologies, défauts et causes possibles.	Chefs d'équipe, responsables production, techniciens fromager
	32 Technologie des laits fermentés	07 au 11/12 (semaine 50)	Mamirolle	4 j *(1145 € HT)*	Composition et législation des laits fermentés, ingrédients laitiers et non laitiers utilisés, Hygiène et HACCP en production, fabrication de laits fermentés sur le hall technologique, analyses des étapes de fabrication et des équipements utilisés.	Opérateurs qualifiés, conducteurs d'installations, techniciens de fabrication

CRÈMES GLACÉES

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
I	33 Technologie des glaces et sorbets	28/09 au 02/10 (semaine 40)	Surgères	4 j *(1060 € HT)*	Composition des produits, législation, ingrédients, étapes de fabrication et maîtrise qualité. Applications pratiques.	Opérateurs de fabrication, chefs d'équipe
E	34 Maîtrise de la texture des glaces et sorbets	05 (9h) au 06/02 (17h) (semaine 06)	Surgères	2 j *(660 € HT)*	Législation, caractérisation des produits finis, caractérisation des mix, défauts des glaces, aide à la résolution de problèmes.	Techniciens et responsables R&D, cadres techniques en fabrication de glace

BEURRES ET CORPS GRAS

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
P	35 Analyse des paramètres de conduite sur butyrateur	17 (9h) au 19/11 (17h) (semaine 47)	Surgères	3 j *(1060 € HT)*	Composition de la matière grasse laitière - Rappel de technologie beurrière Conduite d'essais ciblés sur les équipements pilotes (maturation et butyrateur) (1,5 J) Analyses des paramètres et objectifs de fabrication en crèmes douce et acide.	Conducteurs de butyrateurs, chefs d'équipe en beurrerie, chefs d'atelier
	36 De la crème au beurre : Caractéristiques, Process en butyrateur et paramètres de conduite	19 au 21/05 (semaine 21)	La Roche/Foron	3 j *(870 € HT)*	La filière beurre. Biochimie et microbiologie laitière. Technologie beurrière et process beurre sur butyrateur et baratte. Qualité des produits. Analyses. Gestion de production.	Conducteurs d'installations, chefs d'équipe, chefs d'atelier

Les programmes détaillés sont disponibles sur notre site internet : www.anfopeil-enil.com

PRODUITS SECS

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
NOUVEAU	37 Les bases de la concentration et du séchage des produits laitiers	29 au 30/01 (semaine 5)	Surgères	2 j *(535 € HT)*	Composition du lait et co-produits, étapes de fabrication, matériels de concentration et de séchage.	Nouveaux conducteurs d'installations
NOUVEAU	38 Qualité des poudres	26/03 (semaine 13)	Surgères	1 j *(290 € HT)*	Descripteurs des poudres laitières. Relation paramètres de fabrication, descripteurs des poudres. Etudes des protocoles analytiques : densité et granulométrie ; réactions de maillard, WPNI, colorimétrie. Gras libre. Propriétés de reconstitution (mouillabilité, solubilité, dispersibilité, instantanéité). Coulabilité, compressibilité. Résultats comparatifs de quelques poudres. Démonstration analytique (tamissage, granulomètres laser, dénaturation des PS).	Techniciens de production, pilotes d'installations et techniciens de laboratoire
NOUVEAU	39 Conduite des installations de concentration	19 au 21/11 (semaine 47)	Surgères	2 j *(575 € HT)*	Composition des différentes bases à concentrer, caractérisations physico chimiques. Opérations unitaires préalables à la concentration. Le matériel de concentration, principe de l'évaporation sous vide. Bilan thermique et massique sur une installation de concentration, prévision de rendements. Conduite des installations, relation paramètres de conduite, descripteurs du concentré. Etude de cas de germes thermophiles thermorésistants. Rationalisation de la concentration et du séchage, gains énergétiques possibles.	Conducteurs d'installations
NOUVEAU	40 Conduite des installations de séchage	26 au 27/11 (semaine 48)	Surgères	2 j *(575 € HT)*	Rappel de composition des produits laitiers, aptitudes au séchage des composants laitiers, paramètres de conduites sur les tour MSD et W, Bilans thermiques et hydriques sur une installation MSD, Séchage du sérum et des produits riches en lactose ou proteines, Relations paramètres de conduite et descripteurs des poudres etc.	Conducteurs d'installations
NOUVEAU	41 Préparation des produits laitiers en vue du séchage	10 au 11/12 (semaine 50)	Surgères	2 j *(575 € HT)*	Le lait et ses dérivés, matière première des pulvérulents. Aptitude au séchage des composants laitiers. Schéma de vie des produits, rôles des étapes. Principes des traitements de filtration. Conduite de la filtration tangentielle, applications MF et UF. Désacidification, déminéralisation sur résines et par électrodialyse. Cristallisation des sérums et perméats.	Conducteurs d'installations

HYGIÈNE ET QUALITÉ

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
	42 Bonnes pratiques de dégustation des produits pour un suivi efficace de la qualité	17/03 (semaine 12)	Actalia Bourg en Bresse	1 j *(270 € HT)*	Éléments essentiels pour améliorer l'objectivité des mesures issues des dégustations réalisées en entreprise (hors cadre jurys entraînés ou experts) : choix des produits, préparation/présentation, conduite des dégustations, structuration des questionnaires, interprétation simple des résultats.	Personnel de l'entreprise organisant ou participant à des dégustations internes
NOUVEAU	43 Maîtrise des risques microbiologiques des produits laitiers	12 au 14/01 (semaine 3)	Poligny	2 j *(575 € HT)*	Réglementation. Microorganismes d'altération et pathogène des produits laitiers HACCP et qualité des produits laitiers.	Responsables qualité, production, laboratoire, R&D
	44 Améliorer le plan de maîtrise sanitaire sur la base du «GBPH pour la collecte du lait cru et les fabrications de produits laitiers»	07 au 09/10 (semaine 41)	Actalia Bourg en Bresse	3 j *(870 € HT)*	Génèse du guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH). Sur la base des recommandations du GBPH : application et valorisation des bonnes pratiques d'hygiène dans le plan de maîtrise sanitaire, mise en oeuvre de la méthodologie HACCP, points clefs pour la maîtrise des non conformités.	Personnel d'encadrement, personnel du service qualité

LABORATOIRE

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
45	Initiation à la microbiologie alimentaire et au laboratoire	30/03 au 03/04 (semaine 14)	Mamirolle	4 j *(1060 € HT)*	Bases de microbiologie : la cellule bactérienne, reproduction, facteurs de croissances, les principaux microorganimses rencontrés en IAA - Applications pratiques: BPL, dénombrement sur milieux liquides et solides, microscopie.	Agents de laboratoire
46	Initiation à la chimie et au laboratoire	23 au 27/03 (semaine 13)	St Lô-Thère	4 j *(1060 € HT)*	Bases de chimie générale et de biochimie, composants du lait et des produits laitiers - Applications pratiques : BPL, mesures de pH et d'acidité, dosages (matières grasses, sucre, protéines, minéraux).	Agents de laboratoire
47	Flores d'importance sanitaire en IAA	01 au 05/06 (semaine 23)	Mamirolle	4 j *(1145 € HT)*	Notion de pathogénéicité, cadre réglementaire, les principaux germes pathogènes, germes indésirables technologiquement - Applications pratiques: méthodes de référence, rapides, nouvelles techniques (PCR RT).	Techniciens de laboratoire
48 NOUVEAU	Application de la PCR en industrie agroalimentaire	27 au 29/05 (semaine 22)	Mamirolle	2 j *(575 € HT)*	Développement des concepts, des technologies, et des applications de la PCR en agroalimentaire. Applications pratiques : PCR classique / PCR temps réel / électrophorèse.	Responsables et techniciens de laboratoires
49 NOUVEAU	Détection, titration, conservation et mise en collection des bactériophages lactiques	07 (14h) au 09/10 (12h30) (semaine 41)	Actalia La Roche/Foron	2,5 j *(1580 € HT)*	Théorie : - Différents bactériophages, souches d'épreuve et de propagation - Détection, différentiation, caractérisation par méthodes moléculaires - Méthodes d'amplification/propagation/ production et titration des bactériophages - Conservation et entretien d'une collection - Communication des protocoles internes Pratique : - Production de bactériophages - Titration des bactériophages lactiques - Mise en collection et entretien.	Personnel de laboratoire analytique biologie. Prérequis : Les techniques de base de microbiologie devront être maîtrisées. Maximun 3 personnes

GESTION - MANAGEMENT

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
50	Management au quotidien	09 au 11/06 (semaine 24)	La Roche/Foron	3 j *(870 € HT)*	Techniques de communication appropriées aux rapports humains. Notions de psychologie en situation de travail, stratégie de communication et management.	Cadres, chefs d'équipe, agents de maîtrise
51	Amélioration de la performance d'un atelier	24 au 26/11 (semaine 48)	La Roche/Foron	3 j *(870 € HT)*	Coût de revient d'un produit laitier (main d'œuvre, bilan matière, énergie…) et leviers pour le réduire. Indicateurs de performances (TRS, productivité…).	Techniciens de fabrication, chefs d'équipe, responsables de production

ENVIRONNEMENT

	Thème	Dates	Lieu	Durée/Prix	Contenu général	Publics ciblés
52 NOUVEAU	Fonctionnement d'une station d'épuration niveau 2 : les dysfonctionnements	26 (8h30) au 27/03 (17h) (semaine 13)	Mamirolle	2 j *(575 € HT)*	Les effluents agroalimentaires - Les grandeurs caractéristiques liées au pilotage de station - Clef de détermination des dysfonctionnements - Eviter les dysfonctionnements par une conduite adaptée.	Responsables environnement, responsables et techniciens de maintenance, conducteurs de station d'épuration
53	Fonctionnement d'une station d'épuration niveau 1 : principes de base	13 (8h30) au 15/10 (17h) (semaine 42)	Mamirolle	3 j *(870 € HT)*	Caractéristiques des effluents alimentaires, Principes de fonctionnement des systèmes de traitement biologique, indicateurs et paramètres de suivi, identification des principaux types de dysfonctionnements, visites techniques.	Responsables qualité, environnement, maintenance, techniciens de production ou conducteurs de station d'épuration

Les programmes détaillés sont disponibles sur notre site internet : www.anfopeil-enil.com

les services +

UN SERVICE RECRUTEMENT EN LIGNE

Pour la recherche de vos futurs collaborateurs, en partenariat avec les 6 ENIL et les 6 Amicales d'Anciens Élèves, bénéficiez de :

LA DIFFUSION DES OFFRES D'EMPLOI :
- sur le site Internet : ***www.anfopeil-enil.com***
- dans les établissements par affichage ou par messagerie électronique.

UN MOT DE PASSE :
Valable 3 mois, vous permettant de consulter les CV des candidats sur internet.

LE SUIVI DES OFFRES (avec relance auprès des Amicales, des Candidats).

TARIFS SERVICE EMPLOI :

- Entreprises de moins de 10 salariés : **41 € TTC**
- Entreprises de plus de 10 salariés : **92 € TTC**
- Bureaux de recrutement : **205 € TTC**

CONTACT :
ANFOPEIL - Réseau ENIL
BP 10025
39801 POLIGNY Cedex
Tél. : 03 84 37 27 24
Fax : 03 84 37 08 61
E-mail : emplois.enils@wanadoo.fr

RESPONSABLE :
Christine GRILLOT
ANIMATRICE :
Marie-Odile DUBOIS

LES PUBLICATIONS

FENÊTRE OUVERTE SUR LES ENIL :
LA REVUE DES ENIL, le bimestriel des cadres et techniciens de l'Industrie Laitière et agroalimentaire.

Ses rubriques :
Actualités, produits/process, produits/formulations, formation, qualité… vous permettent d'être au cœur de l'information.

41€ (adhérents amicales)

62€ (abonnés)

la démarche CQP

VOUS SOUHAITEZ METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE CQP ?

OBJECTIFS :

Les **C**ertificats de **Q**ualification **P**rofessionnelle de la Transformation Laitière (FNCL-FNIL), une opportunité pour les entreprises de :

- Valider, reconnaître et favoriser le professionnalisme de ses salariés dans leur métier
- Renforcer et développer leurs compétences, grâce à des formations appropriées, pour favoriser leur adaptation aux évolutions techniques et organisationnelles
- Fédérer et motiver les salariés pour contribuer au développement des performances des équipes et de l'entreprise

RÉFÉRENTIELS MÉTIERS DE LA TRANSFORMATION LAITIÈRE :

- Ouvrier de production option fabrication ou conditionnement
- Conducteur de machines option fabrication ou conditionnement
- Conducteur de ligne option fabrication ou conditionnement
- Pilote d'installation automatisée option fabrication ou conditionnement
- Chauffeur Ramasseur
- Encadrant opérationnel
- Agent logistique
- Agent de nettoyage

NOTRE EXPÉRIENCE :

Le réseau ANFOPEIL-ENIL'S a plus de 15 années d'expériences réussies dans la démarche CQP auprès d'entreprises de tailles différentes.
A ce jour, il a couvert l'ensemble des référentiels métiers et à participer à la reconnaissance de plus de 1000 CQP.

NOTRE ACCOMPAGNEMENT *tout au long de la démarche :*

Une cellule ingénierie ANFOPEIL peut vous accompagner dans les phases d'ingénierie (Amont et aval : étude d'opportunité et faisabilité, adaptation des référentiels, formation tuteur, dossier financement, organisation comité de pilotage et commission technique d'évaluation, évaluation finale et dossier jury paritaire national)

Des formateurs expérimentés issus des Écoles Nationales d'Industrie Laitière peuvent animer les formations dans tous les domaines (Outils/Installation, Produits/Process, Communication Professionnelle-Management, Qualité, Hygiène, Sécurité-Environnement).

la formation à distance

PAR CORRESPONDANCE

CONTACTS : Emmanuel AUDEBERT/ Sonia LEROUX
Tél. : 05 46 27 69 00 - Fax : 05 46 07 31 49
E-mail : surgeres.cfppa@educagri.fr

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

Acquisition des savoirs de base du secteur laitier [1]
Acquisition de connaissances technologiques spécifiques

(1) économie laitière, chimie et microbiologie du lait, traitements thermiques et physiques du lait, les ferments en laiterie, l'hygiène, la qualité, la comptabilité matière, les fluides (eau, production de chaleur, production de froid).

PUBLICS CONCERNÉS :

Salariés de l'Industrie Laitière occupant les postes suivants : opérateur polyvalent et/ou spécialisé, agent de maîtrise, agent de laboratoire et conducteur d'installation.

ORGANISATION DE LA FORMATION :

Chaque stagiaire, quel que soit son parcours, dispose :

- d'un parcours de formation individualisé élaboré à partir d'une base de 70 ressources,
- d'un accompagnement fort de l'entreprise assuré par un tuteur,
- de modalités d'accompagnement pédagogiques complémentaires assurées par le CELPC :

1/ le tutorat téléphonique et/ou électronique :
suivi individualisé à distance conduit par le formateur référent.
2/ une à 2 journées de regroupement pédagogique en entreprise.
3/ la conduite de stages thématiques (cf. catalogue ANFOPEIL).

- des livrets d'accompagnement pour l'aider dans la compréhension des ressources (livrets mathématiques, physique, lexique...).

La formation peut débuter à tout moment sauf de mi-juillet à fin août.

LISTE DES RESSOURCES DISPONIBLES :

Module Tronc Commun : Savoirs de Base (12 livrets)

Modules Technologiques :

Produits gras (4 livrets)	Produits Frais (7 livrets)
Laits et Crèmes de consommation (4 livrets)	Génie Industriel (6 livrets)
Laboratoire (4 livrets)	Fromagerie (4 livrets de base + 9 spécifiques)
Les Laits de conserve et Produits secs (4 livrets)	Culture Laitière de Base (10 livrets)
Crèmes Glacées (4 livrets)	Livrets de vulgarisation (7 livrets)

Pour en savoir plus sur ces modules, nous vous invitons à consulter le site internet : www-anfopeil-enil.com et choisir la rubrique «prestations-formations»

LES TARIFS* 2015

Évaluation des savoirs de base à l'entrée de la formation	70 €
PARCOURS COMPLET	
Module Savoirs de Base + 1 module spécifique	1070 €
PARCOURS SPÉCIFIQUE	
Le livret	70 €
MODALITÉS D'ACCOMPAGNEMENT [1]	
Tutorat téléphonique	75 €
Journée de regroupement	1070 €
Stages thématiques (voir catalogue Anfopeil)	Tarif catalogue

** tarif HT*

CONDITIONS DE PRISE EN CHARGE

Le montant de la formation peut être pris en charge dans le cadre du budget formation, soit directement par l'entreprise, soit par l'intermédiaire d'un OPCA.
Dans le cas d'une prise en charge par un fond d'assurance, une des 3 modalités d'accompagnement doit être obligatoirement choisie.
Une convention de formation est établie entre l'entreprise et l'ANFOPEIL.

webalim

www.webalim.fr

PAR E-FORMATION

CONTACT : Christine GRILLOT
Tél. : 03 84 37 27 24 - Fax : 03 84 37 08 61
E-mail : anfopeil.enils@wanadoo.fr

LA E-FORMATION, C'EST :

1- Un accès flexible à des ressources, des outils et des services diversifiés :

- *Des séquences interactives de cours*
- *Un glossaire*
- *Des fiches d'activités*
- *Des documents de synthèse*
- *Des guides techniques et méthodologiques*
- *Des évaluations à l'entrée et à la sortie des parcours de formation*
- *Un tableau de bord individuel permettant un suivi de la progression en ligne*
- *Un tutorat en ligne…*

2- Un accompagnement pédagogique et méthodologique assuré par un tuteur en entreprise et un référent en ENIL.

UNE FORMATION À DISTANCE AUX TECHNOLOGIES LAITIÈRES ET AUX PROCÉDÉS,

pour des salariés du secteur laitier qui souhaitent se qualifier, se perfectionner, voire valider une partie de diplôme.

Le dispositif est composé de **82 modules d'autoformation** organisés autour de **10 thématiques.**
Ces parcours pourront être individualisés en fonction des besoins et des acquis.

Nous proposerons aussi des parcours types, notamment sur la plupart des technologies laitières.

Le salarié pourra ainsi se former à **15 technologies laitières**, n'importe où, à son rythme, sur une plateforme de formation en ligne dédiée.

Ce dispositif, création du Réseau des ENIL, bénéfice de l'appui et des financements de l'État, de la profession laitière (FNIL-FNCL) et des OPCA (Agéfaforia et OPCA2) à travers la charte de développement de l'agroalimentaire, ainsi que du FSE et de financements du Conseil régional de Franche-Comté.

LE RÉSEAU ANFOPEIL - ENIL'S

ANFOPEIL

Réseau ANFOPEIL • ENIL'S
BP 10025 • 39801 POLIGNY CEDEX
Tél.: 03 84 37 27 24 • Fax : 03 84 37 08 61
E-mail : anfopeil.enils@wanadoo.fr

RSP Conseil 2014 - 03.84.43.27.27 | adifference@rsp.fr

01

ACTALIA
01000 BOURG-EN-BRESSE
Tél. 04 74 45 52 20
Fax 04 74 45 52 21
E-mail : s.fontaine@actalia.eu
Directeur : V. OVERNEY
Conseiller Formation : S. FONTAINE

15

ENILV
15000 AURILLAC
Tél. 04 71 46 26 60
Fax 04 71 46 26 40
E-mail : celine.arsac@educagri.fr
Directeur : J.P. CHAPUT
Conseiller Formation : C. ARSAC

17

ENILIA
17700 SURGÈRES
Tél. 05 46 27 69 00
Fax 05 46 07 31 49
E-mail : emmanuel.audebert@educagri.fr
Directeur : M. FAOURI
Conseiller Formation : E. AUDEBERT

25

ENIL
25620 MAMIROLLE
Tél. 03 81 55 92 00
Fax 03 81 55 92 17
E-mail : claude.moine@educagri.fr
Directeur : V. DROUET
Conseiller Formation : C. MOINE

39

ENILBIO
39801 POLIGNY
Tél. 03 84 73 76 76
Fax 03 84 37 07 28
E-mail : jean-bernard.thery@educagri.fr
Directeur : V. DROUET
Conseiller Formation : J-B. THERY

50

ENIL
50620 LE HOMMET D'ARTHENAY
Tél. 02 33 77 80 82
Fax 02 33 77 80 84
E-mail : agnes.deschenes@educagri.fr
Directrice : F. MARTIN
Conseiller Formation : A. DESCHENES

74

ENILV
74805 LA ROCHE-SUR-FORON
Tél. 04 50 03 47 13
Fax 04 50 97 61 23
E-mail : melodie.jeangirard@educagri.fr
Directeur : F. THIMEL
Conseiller Formation : M. JEANGIRARD

Les programmes détaillés des stages sont disponibles sur simple demande auprès de l'ANFOPEIL et sur le site internet :

www.anfopeil-enil.com